



Speiseplan

03.08.2026 - 09.08.2026

KW 32

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 3.8	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Heidelbeerjoghurt
	M2	M5	M7		
	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,J,1,3,8	A1,F,G,I	G
DI 4.8	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Schokoladenpudding
	M1	M4	M7		
	A1,G,1,2,3,7	A1,G,1,3,8	C,D,G,I,J,1,3,8	A1,G,I	G
MI 5.8	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Vanilleeis / gebackener Camembert
	M2	M4	M8		
	A1,I	A1,I	A1,G,1	A1,G,1	G
DO 6.8	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Erdbeerjoghurt
	M2	M5	M6		
	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,2,3	A1,D,G,I,1	G
FR 7.8	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Pfirsichwürfel
	M3	M4	M5		
	A1,F,I,8	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1	1
SA 8.8	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Vanillequark / Bohnensalat
	M2	M3	M4		
	A1,C,I,J,1	A1,I	A1,F,G,I,1	A1,C,I,J,1	G
SO 9.8	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Latte Macchiatto Pudding
	M1	M4	M8		
	A1	A1,C,G,I,J,1,2	A1,C,G,1,7	A1,I,J	G

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chinhaltig; [A]=Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]=Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Hinweis - trotz sorgfältiger Produktion kann das Essen immer noch Spuren von Allergenen (wie Gluten, Soja und Nüssen enthalten).

Weitere Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne, sprechen Sie uns an. Nährwertangaben beziehen sich auf 100g.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

Heimleitung

Bewohner